

ROSÉ BRUT "MÉTHODE TRADITIONNELLE"

Rosé Brut "Méthode Traditionnelle" 100% Gamay 75 Cl - 12.5%

Contient des sulfites

"Au parfum délicat de petits fruits rouges"

TERROIR & SOL

Granit rose.

DÉGUSTATION

Parée d'une robe rose corail, au nez des parfums délicats de petits fruits rouges tels que le cassis et la framboise. En bouche une attaque rafraichissante et douce, suivie d'une finale sensuelle et savoureuse.

ACCORDS METS & VINS

Il sera idéal à l'apéritif ou en cocktail, ou avec un sablé breton aux fraises fraîches.

SERVICE & GARDE

A déguster frais, mais non glacé, entre 6° C et 8° C.

